Nr. 225 SOSNOWIEC, piątek dnia 6 października 1916 roku. Rok XI

KURJER ZAGŁĘBIA

Adres Redakcji i Administracji: Sosnowiec, ul. Deblińska Nr. 7.

Zebranie radnych i zarządu miasta.

W dniu wczorajszym o godz. 4-ej i pół w magistrackiej sali posiedzeń odbyło się zebranie radnych i zarządu miasta. Moglibyśmy w tem miejscu powiedzieć: nareszcie! — boć już chyba był wielki czas, aby p. nadburmistrz wraz z zarządem miejskim zechcieli powiadomić ogół radnych o swojej gospodarce miejskiej. Zebraniu przewodniczył prezes korporacji radnych, p. Gayczak. Obecny p. nadburmistrz Künzer i trzech członków zarządu. Obecnych na sali 12 radnych.

P. nadburmistrz referuje sprawy miejskie. Przemawia stojąc; mówi z górą kwadrans. Przewodniczący tłomaczy wywody p. nadburmistrza na język polski.

Przedewszystkiem sprawa żywnościowa, która wnosząc z treści tłomaczenia, wielce trapi, i jest przyczyną usilnych i niezmordowanych zabiegów p. nadburmistrza. Sprawa żywnościowa dla Sosnowca jest sprawą niezmiernie trudną i dlatego p. nadburmistrz znajduje, że nie da się załatwić zupełnie pomyślnie, będzie jednak usiłował w miarę możności przedsiębrać wszystko, co sprawę tę popchnąć by mogło na drogę pomyślnego rozwiązania.

Na pierwszem miejscu należy postawić sprawę kartofli. Ta jest nawet właściwie załatwioną. Załatwienie to p. nadburmistrz widzi między innemi w tem, że podwyższona zostaje porcja kartofli o 1 funt na osobę, bowiem dodadek na odcinek kartkowy wynosić ma zamiast dotychczasowych 4 funtów tylko 3½ chleba na osobę; dalej w zwolnieniu od rekwizycji ogrodowizny miejskiej, o ile nie jest obliczona na sprzedaż, a tylko do własnego użytku. Podnosi także sprawę handlarzy kartoflanych Hamburgier-Strohlitz i wyjaśnia, że na skutek powszechnych skarg na tę firmę, sprzedaż detaliczna zostaje jej odebraną, a powierzona obu komitetom żywnościowym i tym instytucjom handlowym o charakterze społecznym, które zechcą się podjąć sprzedaży kartofli na własne ryzyko. Kartofle mają być kupowane za gotówkę i odrazu zapas na zimę; sprzedawane zaś być mogą po 1 i pół funta na osobę, za cenę 1 rb. 20 kop. za pud.

Z kolei p. nadburmistrz omawia sprawę mięsną. Zgadza się w zasadzie z tymi, którzy podnoszą zarzuty przeciw nieskuteczności wszystkich środków zaradczych, stosowanych dotychczas przeciwko lichwie mięsnej. Wyraża przypuszczenie, że część bydła, dowożonego do Sosnowca przez firmę b-ci Frankowskich, a zakupywana następnie przez cech rzeźników, jest uprowadzaną po za miasto, że rzeźnicy dopuszczają się nadużyć. Dlatego też czynią się zabiegi celem zaradzenia złemu i sprawa mięsna zostanie niewątpliwie w końcu załatwioną pomyślnie.

W tem miejscu p. nadburmistrz podnosi nędze wśród ubogiej ludności miasta, komunikuje przytem, że magistrat narówni z Radą Opiekuńczą zapobiega w miarę możności szerzącej się nędzy i śmiertelności wśród dzieci. W tym celu zakupiono kilka krów dla Kropli mleka, powstałej przy miejscowej R. M. O.

Tyle co do spraw żywnościowych.

Jedną z najważniejszych spraw z porządku dziennego jest zdaniem p. nadburmistrza sprawa regulacji miasta, jego rozbudowy i przygotowania pod przyszły rozwój.

P. nadburmistrz przypomina, że podatek węglowy wynosić będzie pokaźną sumę kilku set tysięcy marek i przyczyni się do poprawienia budżetu miejskiego na cele rozbudowy miasta. Komunikuje, że pożyczka miejska w wysokości 500,000 rb. została u władz wyższych w Warszawie zatwierdzona. Dalej, że prace około planu przebudowy miasta zostały ukończone —skala 1) 1 : 5,000 i 2) 1: 10,000; drugi projekt ukaże się litografowany w sprzedaży księgarskiej. Sprawy budowlane w mieście, po ukończeniu prowadzonych obecnie zostaną na jakiś czas wstrzymane. Droga do Szopenic wkrótce zostanie uruchomioną. Grunta, użyte pod tę drogę zostały oszacowane przez dwuch ekspertów; z ramienia magistratu delegowanym był p. Telakowski, któremu p. nadburmistrz przy tej okazji dziękuje. Ulice Polna i Dańdówka zostały zabrukowane.

P. nadburmistrz siada na swojem miejscu, p. przewodniczący korporacji radnych otwiera porządek dzienny:

Wniosek pierwszy: wysłanie adresu do powstałej z wyborów Rady stołecznego miasta Warszawy. Przewodniczący odczytuje adres, który brzmi: „Rada miasta Sosnowca wraz z zarządem miasta na zebraniu w dniu 4 października zasyła pierwszej, powstałej z wyborów Radzie stołecznego miasta Warszawy gorące życzenia owocnej pracy we wspólnem oczekiwaniu lepszej doli miast polskich i całej Ojczyzny". Wniosek naturalnie, choć spóźniony naogół, przechodzi jednogłośnie.

Wniosek drugi: przyznanie zapogi w wysokości 1000 mk. kursom dla analfabetów żydów. Refer. p. Landau; wniosek przechodzi jednogłośnie. Przy tej okazji dr. Falkowski wskazuje potrzebę utworzenia na szerszą skalę kursów dla analfabetów-chrześcjan i w tym celu zwraca się do magistratu, aby zechciał zarazem wesprzeć prywatną inicjatywę, lub sam ująć pracę w tym kierunku w swoje ręce. P. nadburmistrz zaznacza w odpowiedzi, że praca tego rodzaju musi być z konieczności zostawiona inicjatywie prywatnej, poparcie przyrzeka na wypadek zwrócenia się takiej instytucji do magistratu o zapomogę.

Wniosek trzeci: Powiększenie budżetu na szkoły miejskie o 9310 rub. Refer. p. Wosiński. Na wstępie referent p. Wosiński wyraża żywe oburzenie i żal z powodu otrzymania komunikatu z magistratu w tak ohydnej polszczyźnie, że nie mogłby go w żaden sposób głośno odczytać. Wyraża zdziwienie wielkie, że magistrat polskiego miasta tak lekceważy sprawę swego języka. Protestuje przeciw takiemu urągliwemu traktowaniu języka polskiego nadal i prosi o zaprotokułowanie powyższego. Poczem przechodzi do wniosku, bez odczytywania osobliwego dokumentu magistrackiej znajomości języka polskiego.

Budżet szkolny był obliczony na 41 klas z 2556 dziatwy. Zgłosiło się do szkół 4057 dzieci. Przyjęto po objęciu szkoły aleksandryjskiej i otwarciu klas uzupełniających 3470 dzieci, nie znalazło miejsca 617 dzieci. Wydatki razem przewyższają 9310 rb: Wniosek przechodzi jednomyślnie.

Wnioseknastępny brzmi: Rada miejska Sosnowca, nominowana, zwraca się do władzy nadzorczej, aby zechciała zarządzić wybory do Rady miejskiej na zasadzie ordynacji demokratycznej, tak aby wszystkie warstwy mieszkańców miasta były uwzględnione. Rada przytem składa swoje mandaty.

Przewodniczący otwiera dyskusję nad pierwszą częścią wniosku, drugą uznaje za konieczne usunąć z porządku dziennego, jako że jest „połączona z bardzo poważnemi następstwami".

Zabiera głos p. Telakowski, który protestuje przeciw postępowaniu przewodniczącego, aby mógł skreślać lub zmieniać wnioski poszczególne. Zastrzega się, że chodzi mu w danej chwili tylko o zasadę.

Dr. Falkowski domaga się rady i zarządu miasta z wyborów. Uważa, że sama rada z wyborów z dotychczasowym zakresem działalności sprawy nie rozwiązuje.

R Rudowski popiera p. Telakowskiego. W uzupełnieniu dodaje, że skreślenie częściowe wniosku lub uchylanie tegoż, wobec braku regulaminu rady, nie leży w kompetencji przewodniczącego, ale całej Rady.

Jeszcze kilka głosów wypowiada sią w tej sprawie, poczem p. nadburmistrz wyjaśnia z miejsca, że sprawa ta nie może być rozważaną, że jest to rzecz władzy centralnej, wreszcie przypomina groźny § 31 ustawy miejskiej.

P. Telakowski w odpowiedzi zaznaznacza, że wcale nie miał zamiaru narażać p. przewodniczącego i obecnych radnych na 2,000,000 marek kary i 20 lat więzienia w myśl tegoż § 31, ale chodziło mu o teoretyczne stwierdzenie niewłaściwego stawiania wniosku przez przewodniczącego.

Radni wypowiadają się za całkowitą zmianą statutu, ponieważ wtedy tylko będzie można mówić o jakiejś reformie. Ostatecznie wniosek p. Skowrońskiego przechodzi, w następującem sformułowaniu:

„Rada miasta Sosnowca, powołana drogą nominacji, zwraca się do władzy nadzorczej, aby zechciała powołać w miejsce dotychczasowej Rady i Zarządu miasta, obie korporacje miejskie z wyborów na szerokiej zasadzie demokratycznej".

Wniosek przechodzi jednogłośnie.

P. Telakowski referuje sprawę regulacji miasta. Podkreśla z przekonywającą argumentacją potrzebę powierzenia wykonania planów inżynierowi Polakowi; opowiada się przeciwko po-

Kiszenie ogórków.

Wobec zbliżającej się pory zbierania i kiszenia ogórków, podaję niżej kilka wypróbowanych praktycznie sposobów kiszenia.

Pierwszy sposób: Bierze się do kiszenia średnie, a jeszcze lepiej drobniejsze ogórki, wybierając [illegible] nadające przeciętnych lub ślicznych. Z beczułki o dwuch dnach, wybija się z jednej strony obecnymi wyjmuje dno, a wyparzywszy i wymywszy czysto beczułkę, na spód jej (beczułki) kładzie się starannie oczyszczone i opłukane 3 duże selery wraz z naciami, tak samo z naciami 3 pietruszki, oraz 3 gałązki estragonu (roślina ogrodowa). Korzenie można pokrajać w paski i dobrze je rozłożyć; na to kładzie się do połowy beczułki czyste obmyte kopiaste ładne ogórki, na które daje się taka sama ilość, jak na spodzie warstwa pietruszki, seleru i estragonu, a oprócz tego ze 3 strączki pieprzu tureckiego, który należy rozłożyć w tym sposób, aby 60 ekr pieprzu po dostawało do ogórka. Następnie nakłada się do samego wierzchu beczułki znowu ogórki, które przykrywa się taką samą, jak po środku warstwą przypraw, łącznie z trzema strąkami tureckiego pieprzu.

To wszystko bierze się na beczułkę o zawartości 18 — 20 kwart. Następnie wyjęte dno zakładamy, a powrotem i mocno zabijamy obręcze, aby ogórki się wyciekały. Następnie bierze się na tę ilość 16 kwart dobrego octu winnego i jest dobrowy z cynowo [illegible] a wszystkie w ilości szklanek soli, zagotowywa się, poczem ostudzony wlewa do ogórków otworem w czopie. Po pewnym czasie ogórki z octem wchłoną. W ciągu części octu ubytek należy dopełnić octem przez otwór tak samo, jak wyżej. Następnie beczułkę dobrze zaszpuntować, zalać smołą i postawić w chłodnej piwnicy. Po trzech miesiącach ogórki są gotowe. Zdatne do użytku i w tym stanie przechowują się dość długo.

Drugi sposób: Układa się w beczułkę dobranej jak wyżej, ogórki, które przed tem należy przetrzymać w zimnej lodem wodzie, przekładając liśćmi czarnych porzeczek, czosnku, majeranu, stroma kawałkami chrzanu, naciami estragonu i pietruszki (korzenia nie), a na wierzch nakłada się także samo koperku i jak przyzsadne ogórki przykrywa się gałązią. Następnie przyrządza się roztwór wodny z octu winnego, na co bierze się na 12 kwart wody 1 i pół funta soli stołowej lepiej oczyszczonego, w proporcji dobrego octu.

Wszystko to zagotowywa się i gotującym zalewa się do pełna chłodne, tylko, co ocieka, ogórki. Beczkę z ogórkami zakrywawszy należy postawić na lodzie, a ile się da w takowym zapuszczając. Po trzech dniach należy dopełnić beczkę takim samym płynem, poczem beczkę zaszpuntować, trzymając w ten sposób ogórki do mrozów. Z nastaniem mrozów, ogórki zdatne są do użytku.

Trzeci sposób: Zebrane świeżo, ładne, średnie ogórki drobne ogórki opłukuje się kilkakrotnie w czystej zimnej źródlanej lub studziennej wodzie, a następnie odlewszy i odsączywszy dobrze wodę, zalewa się na kilka sekund wrzątkiem, poczem natychmiast zsypuje się do zimnej wody. Następnie układa się warstwami po 6—8 ctm. grubo, przekładając każdą warstwę estragonem i liśćmi chrzanowemi, wreszcie zalewa się ogórki słoną wodą, przyrządzoną dwoma sposobami, zależnie od tego, gdzie ogórki będą przechowywane — w piwnicy, czy też na lodzie. W pierwszym wypadku, na 12 kwart wody daje się 2 i 4 f. soli, a w drugim na tę ilość wody daje się 1 i pół f. soli i wodę tę zagotowywa się i ostudzoną zalewa ogórki, po trzech dniach dolewając takiej samej wody. Beczki czy kadzie szczelnie zabija się i zalewa smołą. W ten sposób przyrządzone ogórki jeszcze po roku są jędrne i smaczne i są doskonałym i cennym towarem, sprzedawanym w ogrodowych stoiskach i sprowadzanych do nas z Niemiec.

Muszę nadmienić, że ogórki w ten sposób przyrządzone, jeśli beczki dłuższy czas (w porze użytkowania) pozostają otwarte, powlekają się z wierzchu pleśnią, co jest nie zepsuciem a smak ogórków na tem cierpi. Aby uchronić ogórki od pleśnienia, bierze się 2 — 3 łuty gorczycy, czarnej gorczycy zsypuje się w płócienny woreczek, zanurza się w beczce, na kadzie. Gorczyca najlepiej chroni ogórki od pleśni.

Do zapoczątkowania wyrobu takich ogórków najlepiej zwrócić się, nadmieniając pod adresem, który ... Kasztelański ..., że istnieje w Lublinie spółka ogrodnicza, pod firmą: „Pomona", mieszcząca się przy ulicy Krakowskiej Nr. 5 ... która wszelkie ... produkty wyhodowane, ogrodnicze ... nabywa ... z ... gatunku ... Lubelski Wydział Rolniczy ... w ... pomoc ... nigdy ... nie ...

Instruktor Ogrodniczy.

Redaktor odpowiedzialny: KONSTANTY KASZYŃSKI. Wydawca ANTONI MAZURKIEWICZ. Drukarnia „KURJERA ..." ...

Kiszenie ogórków.

Wobec zbliżającej się pory zbierania i kiszenia ogórków, podaję niżej trzy wypróbowane przepisy sposobów kiszenia:

Pierwszy sposób: Bierze się do kiszenia średnie, a jeszcze lepiej drobniejsze ogórki, wybierając zielone, a unikając przeżółkłych lub bladych. Z beczułki o dwuch dnach, np. od piwa, zbija się z jednej strony obręcze i wyjmuje dno. a wyparzywszy i wymywszy czysto beczułkę, na spód jej (beczułki) kładzie się starannie oczyszczone i opłukane 3 duże selery wraz z nacią i tak samo z nacią 3 pietruszki, oraz 3 gałązki estraganu (roślina ogrodowa). Korzenie można porozkrawać w podłóż i dobrze je rozłożyć; na to kładzie się do połowy beczułki czysto obmyte i obeschłe ładne ogóreczki, na które daje się taka sama jak na spodzie warstwa pietruszki, selerów i estragonu. a oprócz tego ze 3 strąki pieprzu tureckiego, który należy zawinąć w zieleń w ten sposób, aby strąki pieprzu nie dotykały do ogórka. Następnie nakłada się do samego wierzchu beczułki znowu ogórki, które przykrywa się taką samą jak po środku warstwą przypraw, łącznie z trzema strąkami tureckiego pieprzu. To wszystko bierze się na beczułkę o zawartości 18 — 20 kwart. Następnie wyjęte dno zakładamy z powrotem i mocno zabijamy obręcze, aby ogórki nie wyciekały. Następnie bierze się na tę ilość 16 kwart dobrego octu, (doskonały jest domowy z owoców zrobiony), a wsypawszy w niego szklankę soli, zagotowywa się, poczem ostudzony wlewa do ogórków otworem przez szpunt. Po pewnym czasie ogórki wchłoną w siebie część octu; ubytek należy dopełnić octem przyrządzonym, tak samo, jak wyżej. Następnie beczkę dobrze zaszpuntować, zalać smołką i postawić w chłodnej piwnicy. Po trzech miesiącach ogórki są zupełnie zdatne do użytku i w tym stanie przechowują się dość długo.

Drugi sposób: Układa się w beczułkę dobrane, jak wyżej, ogórki, które przed tem należy przetrzymać w zimnej z lodem wodzie, przekładając liśćmi czarnych porzeczek, czombru, majeranu, paroma kawałkami chrzanu, paroma saletrami i pietruszkami (korzenie i nać), a na wierzch nakłada się taką samą warstwę i tak przyrządzone ogórki przetrzymuje się godzin 18 — 24. Następnie przyrządza się rozczyn wodny z soli, octu i ałunu, na co bierze się na 12 kwart wody 1 i pół funta soli stołowej, łyżkę oczyszczonego, w proszku ałunu i butelkę dobrego octu,. Wszystko to zagotowywa się i gotującem zalewa się do pełna chłodne, tylko co odlane, ogórki. Beczkę z ogórkami zakrywszy, należy postawić na lodzie, o ile się da w takowy zapuszczając. Po trzech dniach należy dopełnić beczkę takim samym płynem, poczem beczkę zaszpuntować, trzymając w ten sposób ogórki do mrozów. Z nastaniem mrozów ogórki zdatne są do użytku.

Trzeci sposób: Zebrane świeżo, ładne, choćby i niezbyt drobne ogórki, opłukuje się kilkakrotnie w czystej zimnej źródlanej lub studziennej wodzie, a następnie odlawszy i odsączywszy dobrze wodę, zalewa się na parę sekund wrzątkiem, poczem momentalnie zsypuje się do zimnej wody. Następnie układa się warstwami na 6 — 8 cali grubo przekładając każdą warstwę estragonem i liśćmi chrzanowymi, wreszcie zalewa się ogórki słoną wodą, przyrządzoną dwoma sposobami zależnie od tego, gdzie ogórki będą przechowywane — w piwnicy, czy też na lodzie. W pierwszym wypadku, na 12 kwart wody daje się 1³/₄ f. soli, a w drugim na tę ilość wody daje się 1 pół f. soli i wodę tę zagotowywa się i ostudzoną zalewa ogórki, po trzech dniach dolewając takiej samej wody. Beczki czy kadzie szczelnie zabija się szpuntem. W ten sposób przyrządzone ogórki jeszcze po roku są jędrne i smaczne i są doskonałym i cennym towarem, sprzedażnym w ogromnych ilościach i sprowadzanym do nas z Nieżyna.

Muszę nadmienić, że ogórki w ten sposób przyrządzone, jeśli beczki dłuższy czas (w porze użytkowania) pozostają otwartemi, powlekają się z wierzchu pleśnią, co jest nie apetyczne, a i smak ogórków na tem cierpi. Aby uchronić ogórki od pleśnienia, bierze się 2 — 3 łuty mielonej, czarnej gorczycy zsypuje się w płócienny woreczek, zanurza się w beczce czy kadzi. Gorczyca najzupełniej uchroni ogórki od pleśni.

Do zapoczątkowania wyrobu takich konserw najusilniej zachęcam, nadmieniając pod adresem tych, którzy by się bali o brak zbytu, że istnieje w Lublinie spółka owocarska pod firmą „Pomona", mieszcząca się przy ulicy Kapucyńskiej Nr. 1, gmach hotelu Wiktorja, która wszelkie ilości produktów wytwórczości ogrodniczej nabywa lub zbyt onych ułatwia. Nie mniej również i Lubelski Wydział Kółek Rolniczych w zbycie zawsze pomoc oka[że] i od tego nigdy się nie uchyli.

Instruktor Ogrodniczy
Wincenty Dąbrowski

92021 98333 141942 144320 146058 157350 155021 164704 177464 190359 199202.

Po 100 mk. Nr, 3248 3672 4323 8071 10073 12284 13766 15458 18748 22497 26420 29669 31589 32484 34890 35387 35961 39553 40114 40698 42527 47673 48072 50539 52191 52262 53984 54273 54477 56521 55821 58052 60854 62138 63076 65505 65939 66487 68341 71951 72138 74461 78316 79907 83303 84008 84388 85750 85809 87098 89270 90444 92414 94088 94846 98700 101439 102415 103539 104952 107972 110645 112302 113476 124739 124914 126533 138945 130636 135945 138867 141836 142442 142465 147079 148661 148489 151285 152868 153327 153525 154656 154403 160026 160180 166434 168500 169459 169734 169859 170148 171625 174767 177085 181413 184084 184489 188323 189302 190907 191092 193470 194766 194667 198321.

Po 20 mk. Nr. 23 117 470 911 974 1067 1377 1461 1518 1544 1729 1840 1874 1993 2211 2301 2570 2621 2825 3136 3715 3741 4398 4585 4856 5206 5318 5514 6730 7450 7537 7541 7583 7662 7794 8362 8539 8568 8599 8660 9293 9399 9389 11306 11629 12603 12848 13302 14286 14371 15220 15662 15678 16060 16506 16651 16992 17034 17038 17051 17245 17296 17913 18209 18074 18559 19108 19184 19383 19433 19726 19887 20065 20210 20911 21711 22244 22878 23054 23252 23696 23733 24206 24463 24626 26389 26623 26713 26776 26804 26851 27151 27352 27406 27683 28108 28175 28367 28434 28474 28608 28659 29082 29854 30368 31073 31237 31350 31989 32028 32085 32391 32899 33059 33097 33333 33488 33468 34522 35447 35597 35867 35960 36114 36328 36396 36409 36838 36885 37048 37481 37779 38070 38765 38876 39660 40515 40549 41241 41358 41369 41568 41596 41558 42163 42221 42757 42767 43346 43386 44353 44564 45390 45488 45749 46173 46252 46386 46611 46622 47138 47254 47308 47499 47829 47911 47975 48138 48309 48475 48533 49227 50019 50280 50586 50604 50621 50842 50862 50977 51764 51779 52816 53043 53140 53552 53663 53625 53665 53966 53880 54484 54682 54959 55425 55687 55754 55085 55154 55513 55621 56389 56400 57122 57419 57940 58361 58414 58467 58480 58613 60047 60569 60723 61191 61304 62004 62116 62254 62274 62317 62358 62468 62847 63251 64001 64598 64605 64621 64703 64963 65317 65428 66036 66170 67223 67671 67789 67911 68076 68329 68480 68888 69736 69498 70213 70281 70390 70693 70940 71012 71160 71191 72102 72349 72666 72730 72835 72936 74155 74265 74335 74530 77559 74666 75330 75362 75482 75536 75581 75666 75723 76165 76278 76693 76699 77553 77814 78141 79099 79300 79399 79441 79722 79983 80447 80659 80741 82082 82351 82397 82881 82924 82936 83142 83664 83910 85313 85407 86042 86071 87294 88861 88881 88902 88917 89078 89372 89525 89789 90332 91235 92197 92580 92704 93346 93439 94603 95273 95420 95638 96231 96320 96724 96976 97505 97551 98041 98060 98220 98674 98818 98822 98989 99033 99049 99447 99524.

100095 101202 101684 102178 102301 102418 102633 103919 104164 104319 104195 104474 104703 105211 105889 105899 105914 106274 106508 106677 106693 106957 107178 108117 100063 109153 109410 109918 110044 110607 110901 111018 111344 111561 112476 112618 113312 113418 113436 114192 114287 114780 114828 115038 115233 115353 115393 115475 115593 115683 115856 116217 116479 116289 116510 117096 117246 117804 117841 117992 118094 118162 118298 118326 118476 118990 119173 119339 120115 120230 120413 120655 120750 120897 121101 121161 121630 121763 122476 122833 122931 122931 123053 123202 123394 123549 123787 124505 124748 125092 125374 125572 126433 126867 127038 127196 127520 127957 128152 128307 128370 128523 128528 128978 129361 129722 129870 120340 130724 130798 130349 130757 131309 131003 132015 132040 132216 132389 132639 132684 132880 133045 133214 033422 133784 134540 134720 135031 135998 134144 136213 136420 137597 137952 138380 139050 139236 139505 140623 140635 140673 140781 140803 141445 142603 142934 143045 143316 143657 143770 143852 143871 144406 145225 145396 145407 145462 045530 145701 145771 145922 146614 146891 147165 147688 147899 148048 148060 148094 148450 148506 149844 150345 150474 150532 150793 150866 151136 151289 152239 152261 152342 152680 152863 152930 153155 153491 153629 152729 15838 154287 154397 154621 154746 154954 157164 157199 157905 158252 158336 158560 257570 158650 158587 158804 159082 159182 160900 160925 161191 161474 161935 162054 162853 162359 162379 162908 162926 063190 164596 164658 165857 165904 166190 166054 166311 166342 167741 167748 168016 168089 168170 168290 168503 168625 168746 169167 169230 169834 170003 170085 170710 170764 170861 172736 172538 172783 173574 174546 174638 174853 175091 175473 176019 176351 176887 177610 178344 178597 180168 180819 180866 181523 181750 181915 182395 182657 183274 183464 183476 183820 183884 184061 184155 184182 184222 185642 186123 186141 186687 188047 188829 189833 189850 190329 190615 190635 190895 191335 191667 192519 193398 194031 194241 194373 194453 194365 194652 195612 195880 195942 196456 096563 196929 196294 196469 196982 197004 197430 197597 197934 197955 198290 198798 199092 199532.

Redaktor odpowiedzialny KONSTANTY KASZYŃSKI. Wydawca ANTONI MAZURKIEWICZ. Drukarnia „KURJERA ZAGŁĘBIA" ul. Dęblińska Nr. 7.
Za pozwoleniem Cenzury Niemieckiej.